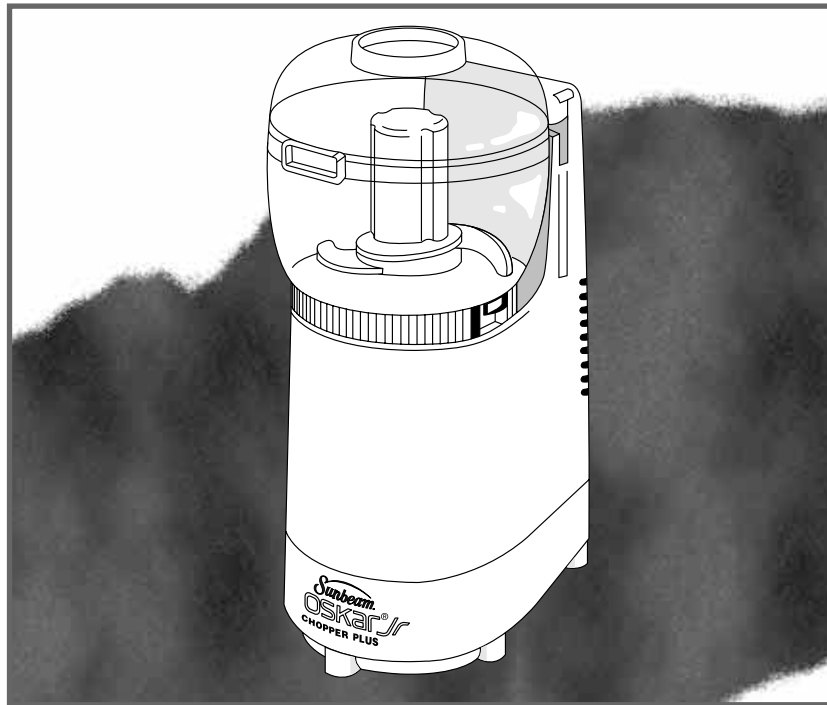


Sunbeam®



MODEL/MODELO
MODÈLE/MODELO **4816-8**

**Instruction Manual
SUNBEAM® OSKAR® JR. CHOPPER PLUS**

**Manuel d'Instructions
HACHOIR PLUS SUNBEAM® OSKAR® JR.**

**Manual de Instrucciones
PICADOR PLUS SUNBEAM® OSKAR® JR.**

**Manual de Instruções
TRITURADOR PLUS SUNBEAM® OSKAR® JR.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

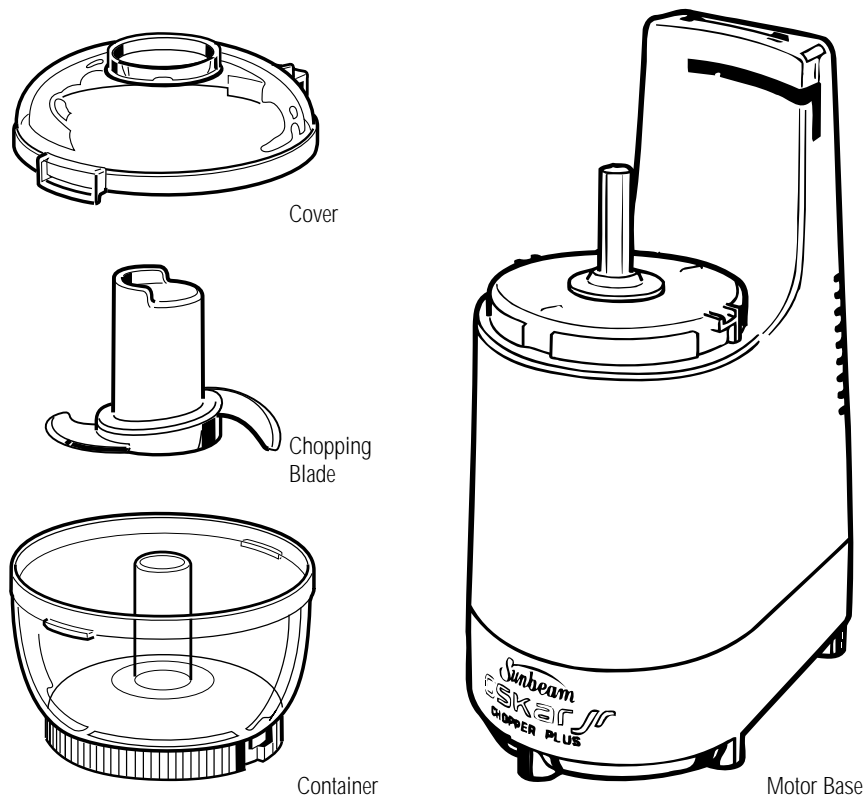
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS FOOD PROCESSOR.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when any food processor is used by or near children or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Do not contact moving parts. Keep hands, hair, clothing, and other utensils away from chopping blade during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Food Processor.
6. Do not operate Food Processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Sunbeam Appliance authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Appliance Company may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges and counters.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Remove chopping blade from food processor before washing.
11. Do not place food processor on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use food processor other than for intended use.
13. Do not leave food processor unattended while it is operating.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT FOR HOUSEHOLD USE ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. & CANADA ONLY:

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**



PARTS OF YOUR OSKAR® JR. CHOPPER PLUS

As you unpack your new Oskar® Jr. Chopper Plus, take a moment to identify each of the various parts as shown in these illustrations. BE SURE TO HANDLE THE BLADE CAREFULLY, AS IT IS VERY SHARP.

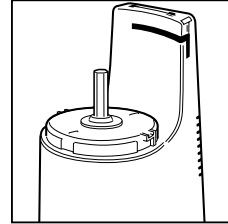
By following the simple, step-by-step instructions in this booklet, you will learn how things go together and how wonderfully convenient your new Oskar® Jr. Chopper Plus really is to use.

ASSEMBLING YOUR OSKAR® JR. CHOPPER PLUS

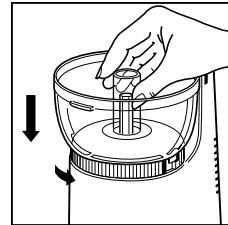
Before you begin, please BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.

Set up the motor base facing you on a dry, level surface with the tallest side of the motor housing to the rear.

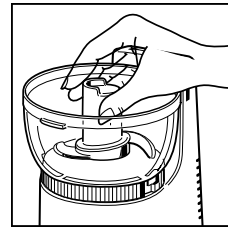
NOTE: An "ON" and "OFF" switch is located on the back of the motor base.



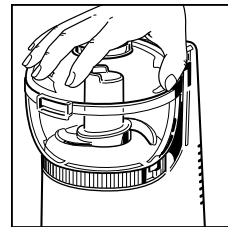
Place the clear Container over the drive shaft on the motor base and rotate the Container until it drops down evenly on the base. Now turn the Container counter-clockwise until it locks firmly into position.



Place the Chopping Blade over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place. THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. USE CAUTION WHEN HANDLING THIS BLADE.



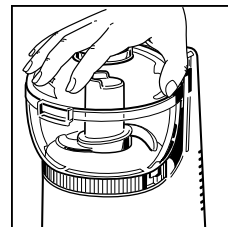
To attach the cover, place the cover on the container so that the large locking tab of the Cover is to the right-hand side near the horizontal slot at the back of the motor base. When turned counter-clockwise, the tab will engage the automatic switch and the Oskar® Jr. Chopper Plus will turn ON. By moving the Cover in the opposite direction it will turn OFF.



USING YOUR OSKAR® JR. CHOPPER PLUS

Pulsing techniques:

The Oskar® Jr. Chopper Plus processes food very quickly; in most cases, in seconds! Therefore, foods can easily become over processed if you don't watch carefully. We suggest that when using the unit, you chop foods no more than a few seconds at a time. Turn the cover ON and OFF frequently until the desired results are obtained. To use this "Pulsing Technique," simply rotate the cover so that the locking tab moves in and out of the automatic switch slot. Pulsing ensures excellent results every time.

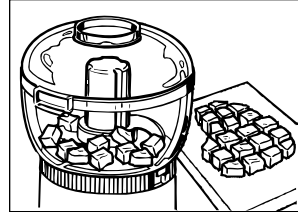


Placing food into the container:

For the best, most consistent results, you should try to chop pieces of food that are of about equal size. When you cut, break or tear foods into uniform pieces before you begin chopping, the finished results will be more uniform too. You will get faster, more consistent results if you do not overload the Container. Chop foods in small amounts.

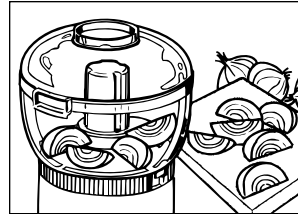
Chopping meats:

Pre-cut meats into pieces about 3/4 inch. Place the pieces in the Container, replace the Cover and process them using the pulse technique for 5 or 7 seconds. Never process more than 1/2 cup of meat cubes at one time.



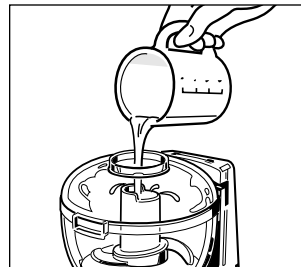
Chopping vegetables:

When processing vegetables such as onions, green peppers, and celery, cut into 3/4-inch pieces. Place 4 to 6 pieces into the container, turning the Oskar® Jr. Chopper Plus ON and OFF 1 to 2 times to coarsely chop, 3 to 4 times more to finely chop.



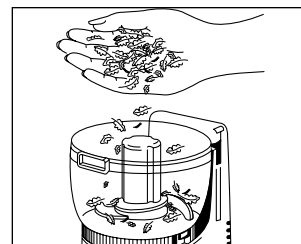
Adding liquid ingredients:

Liquid ingredients may be added while the Oskar® Jr. Chopper Plus is operating by pouring them through the pouring hole in the cover.



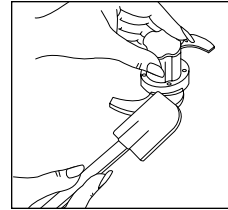
Chopping:

Now you can mince garlic, chop parsley and chop herbs in seconds. Simply drop halved garlic cloves or parsley sprigs into the container and mince. Chopped foods that cling to the container are easily swept out with a spatula.



Removing the Blade:

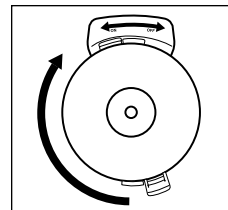
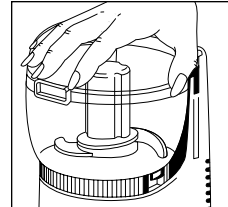
When you have finished chopping, UNPLUG THE ELECTRICAL CORD FROM THE OUTLET. Remove the Cover. Remove the Chopping Blade with food clinging to it before removing any food from the Container. The blade is extremely sharp. Use caution when removing this blade. Clean the blade with a scraper over the bowl.



NOTE: ALWAYS WAIT FOR THE BLADE TO COME TO A COMPLETE STOP BEFORE REMOVING THE COVER

Removing the Container:

Place the Cover on the Container. Use the Cover to help remove the Container. Rotate the Cover clockwise 180 degrees until the two tabs on the cover meet the two Container tabs. Continue to turn the Cover, using firm pressure, with your thumb against the tabs until the Container is released. Empty the remaining food from the Container.



CLEANING, STORING, AND CARING FOR OSKAR® JR.

When you have finished chopping, unplug the unit from the electrical outlet and remove the Cover, Chopping Blade and the Container from the Motor Base. Wipe the base of your unit with a damp cloth, then polish it lightly with a dry one. NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN ANY LIQUID.

DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.

Wash the Container and Cover in warm, soapy water. Rinse and dry immediately.

Wash the Chopping Blade by hand. Avoid placing the Chopping Blade in soapy water where it can be lost from sight.

REMEMBER TO USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING THE CHOPPING BLADE. IT IS VERY SHARP!

Cleaning the internal shaft of your Chopping Blade is most important. We suggest the use of a small percolator or baby bottle brush to remove any food particles, then wash and dry the shaft thoroughly.

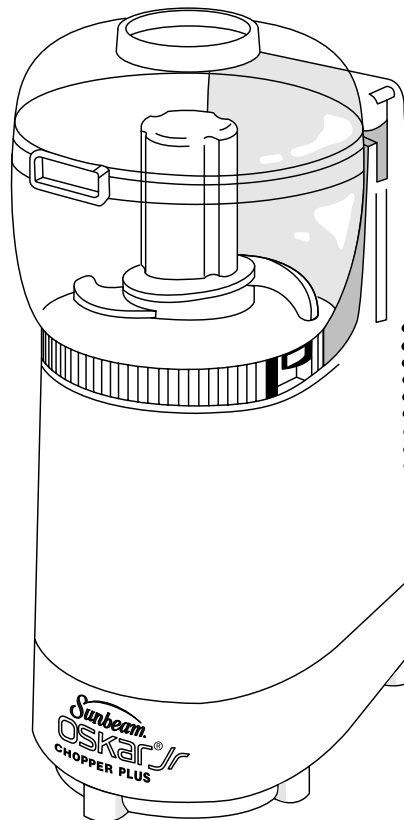
Sunbeam suggests that you store the Oskar® Jr. Chopper Plus on a dry counter or table top in your kitchen, where it will always be ready for immediate use. Store the Chopping Blade in the clear Container (OUT OF THE REACH OF CHILDREN). The Blade is EXTREMELY sharp! Use caution when handling the blade.

After washing and drying the Container, you may wish to apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and container. This lubrication allows the cover to move freely when in contact with the container.

ALWAYS STORE BLADE OUT OF REACH OF CHILDREN!

A FEW THINGS TO REMEMBER

1. Use the Oskar® Jr. Chopper Plus only on a dry level surface - never outdoors, on a damp surface, or on a table edge.
2. Never remove the cover until the Blade has come to a complete stop and the unit has been unplugged from an electrical outlet.
3. The motor in the Oskar® Jr. Chopper Plus has been permanently lubricated at the factory and requires no further attention. Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. Return your unit to the nearest Sunbeam authorized independent service center if servicing or repairs become necessary.



CHOPPING GUIDE

TASK	GENERAL INSTRUCTIONS	SUGGESTED FOODS
Chop	Foods such as meat should be pre-cut into 3/4 inch cubes. Do not process more than 1/2 cup of meat cubes at one time. Place all ingredients into container. Chop using the PULSE technique until the desired consistency is reached. Do not chop more than 5 ounces of dried fruits.	Apples, cabbage, cooked fish, ham, meat or poultry, corn chips, hard cooked eggs, mushrooms, nuts, olives, onions, parsley, pickles, pimento, raw meat, scallions. Dried fruits such as apricots, apples, pitted dates and pitted prunes.
Crumb	Place pieces of food into the container. Crumb using the PULSE technique until the desired consistency is reached.	Chocolate wafers, dry or fresh bread, gingersnaps, graham crackers, saltine crackers, vanilla wafers.
Grate	Food should be cut into 3/4 inch cubes. (Hard cheeses should be at room temperature.) Do not grate more than 3 ounces of hard cheeses at one time. Place all ingredients into container. Grate using the PULSE technique until desired consistency is reached.	Hard cheeses such as Parmesan or Romano. Fresh horseradish and ginger root.
Mince	Place ingredients into the container. Mince. NOTE: Food minces very quickly.	Garlic, scallions, parsley, dill, chives, and other herbs.
Purée	Place all ingredients into container. Purée until smooth.	Fresh cooked or canned fruits, such as apples, bananas, peaches, pears, strawberries. Fresh, cooked or canned vegetables, such as beans, carrots, corn, peas, potatoes or tomatoes. Peanut butter.

2 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call 1-800-663-8623 or email us
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy.

SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation de tout appareil électrique:

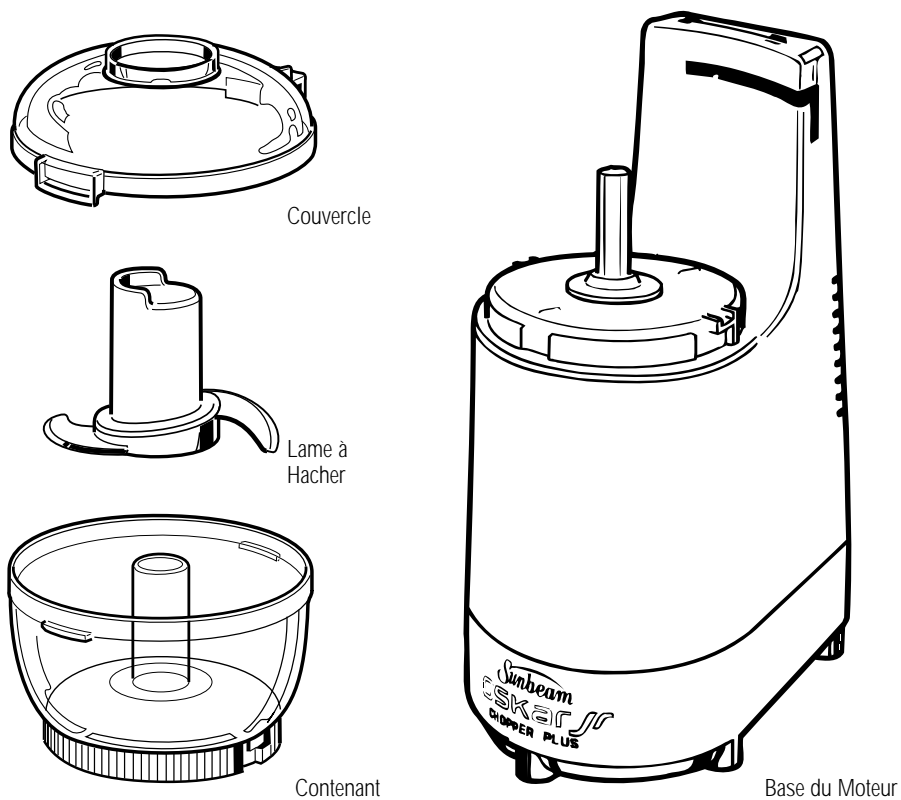
1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER LE ROBOT CULINAIRE.**
2. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le Robot Culinare dans l'eau ou tout autre liquide. Peut causer des blessures et/ou de dégâts à l'appareil.
3. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou y retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Ne pas toucher aux pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et les autres ustensiles loin de la lame à hacher lorsque l'appareil est en opération afin d'éviter le risque de blessure sérieuse aux personnes ou de dommage au Robot Culinare.
6. Ne pas faire fonctionner le Robot Culinare dont le fil ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il ait été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé Sunbeam le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Sunbeam Appliance Company présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord de la table ou du plan de travail ni entrer au contact de surfaces chaudes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. Retirer la lame à hacher du robot culinaire avant le lavage.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur chaud ou d'un four allumé.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
14. Ne pas essayer de rendre inopérant le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT:

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. **VEILLEZ À RESPECTER LES MESURES DE SÉCURITÉ DE LA PRISE POLARISÉE.**



LES PIÈCES DE HACHOIR OSKAR® JR. PLUS

Au cours du déballage de votre nouveau Hachoir Oskar® Jr. Plus, veuillez prendre un moment pour bien identifier chacune des pièces montrées ci-dessous. S'ASSURER DE MANIPULER LA LAME AVEC SOIN PUISQU'IL EST TRÈS TRANCHANTE.

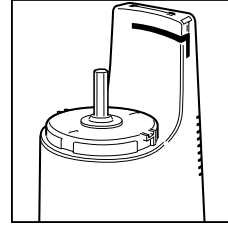
En suivant les simples instructions, étape par étape, vous apprendrez comment les articles vont ensemble et comment votre nouveau Hachoir Oskar® Jr. Plus est merveilleusement pratique à utiliser.

ASSEMBLAGE DE VOTRE HACHOIR OSKAR® JR. PLUS

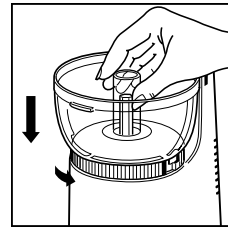
Avant de commencer, s'assurer QUE LE CORDON ÉLECTRIQUE EST DÉBRANCHÉ.

Placer la base du moteur en face de vous, sur une surface sèche et de niveau, avec le côté le plus haut du logement du moteur vers l'arrière.

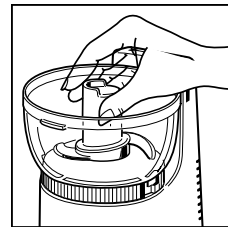
REMARQUE: Un commutateur de MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) est situé à l'arrière de la base du moteur.



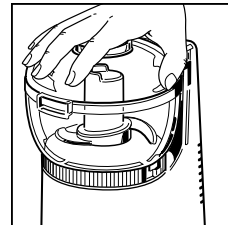
Placer le Contenant transparent sur l'arbre d'entraînement de la base du moteur et faire tourner le Contenant jusqu'à ce qu'il descende uniformément sur la base. Tourner maintenant le contenant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille solidement en place.



Placer la Lame à Hacher sur l'arbre d'entraînement en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle descende en place. LA LAME EST EXTRÊMEMENT TRANCHANTE. IL FAUT LA MANIPULER AVEC PRUDENCE.



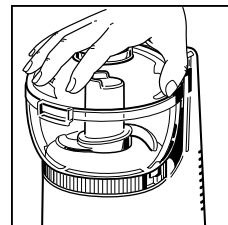
Pour attacher le couvercle, placer le couvercle sur le contenant de façon à ce que la grande patte de sûreté du Couvercle soit sur le côté droit près de la fente horizontale à l'arrière de la base du moteur. Lorsque tournée dans le sens antihoraire, la patte engagera le commutateur automatique et mettra le Hachoir Oskar® Jr. Plus en MARCHE. Déplacer le couvercle dans la direction opposée pour mettre en position d'ARRÊT.



UTILISATION DE VOTRE HACHOIR OSKAR® JR. PLUS

Techniques à Pulsation:

Le Hachoir Oskar® Jr. Plus transforme les aliments très rapidement, la plupart du temps, en quelques secondes! Il peut, par conséquent, se produire une surtransformation des aliments si l'on ne fait pas attention. Lors de l'utilisation, nous vous suggérons de ne pas hacher plus que quelques secondes à la fois. Tourner fréquemment le couvercle à la position de MARCHE et d'ARRÊT jusqu'à ce que les résultats désirés soient obtenus. Pour utiliser cette «Technique à Pulsation», faire pivoter tout simplement le couvercle de sorte que la patte de verrouillage entre et sorte de la fente du commutateur automatique. La technique de pulsation assure d'excellents résultats à chaque fois.

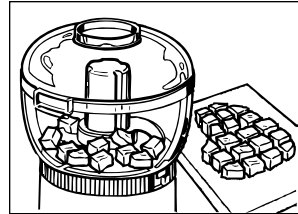


Placer les aliments dans le contenant:

Pour de meilleurs résultats, les morceaux d'aliment à transformer devraient être de la même grosseur. Quand vous coupez, brisez et déchirez des aliments en morceaux uniformes de la même grosseur avant de commencer à hacher, les résultats finis seront également uniformes. Vous obtiendrez des résultats constants plus rapides si vous ne surchargez pas le contenant. Hacher les aliments en petites quantités.

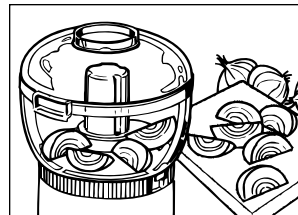
Hachage des miandes:

Précouper les viandes en morceaux d'environ 3/4 de pouce carré (2 cm.). Placer les morceaux dans le Contenant, remettre le Couvercle en place et procéder à la transformation en utilisant la technique de pulsation pendant 5 à 7 secondes. Ne jamais transformer plus de 1/2 tasse de cubes de viandes à la fois.



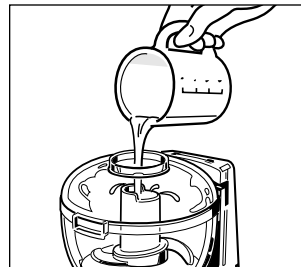
Hachage des légumes:

Lors de la transformation de légumes comme les oignons, les piments verts et le céleri, les couper en morceaux de 3/4 de pouce (2 cm.). Placer 4 à 6 pièces dans le contenant en tournant le Hachoir Oskar® Jr. Plus à la position de MARCHE et d'ARRÊT 1 à 2 fois pour couper gros, 3 à 4 fois pour couper finement.



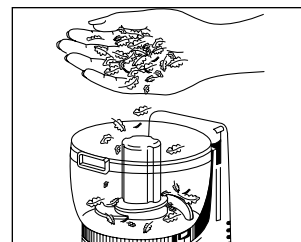
Ajouter des Ingrédients Liquides:

Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés à l'appareil pendant son fonctionnement en les versant dans le trou de coulée du couvercle.



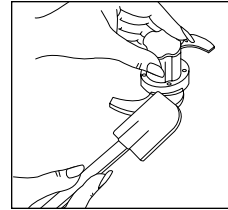
Hachage:

Vous pouvez maintenant hacher de l'ail, du persil et des herbes en quelques secondes. Laisser tomber des moitiés de gousses d'ail ou des brindilles de persil dans le contenant et transformer. Les aliments hachés qui adhèrent au contenant s'enlèvent facilement à l'aide d'une spatule.

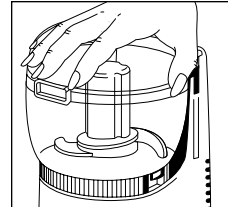


Enlèvement de la Lame:

Une fois la transformation terminée, DÉBRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE DE LA PRISE. Enlever le Couvercle. Enlever la Lame à Hacher avec la nourriture s'y accrochant avant d'enlever tout aliment du Contenant. La lame est extrêmement tranchante. Se servir de prudence en enlevant cette lame. Nettoyer la lame au-dessus du Bol à l'aide d'une raclette.

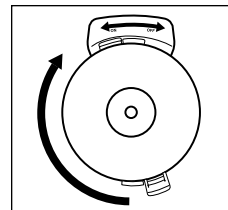


REMARQUE: ATTENDRE TOUJOURS QUE LA LAME ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE BOUGER AVANT D'ENLEVER LE COUVERCLE.



Enlèvement du Contenant:

Placer le Couvercle sur le Contenant. Utiliser le Couvercle pour vous aider à enlever le Contenant. Faire pivoter le Couvercle 180 degrés dans le sens horaire jusqu'à ce que les deux pattes sur le couvercle rencontrent les deux pattes du Contenant. Continuer à tourner le Couvercle en effectuant une pression ferme avec le pouce contre les pattes jusqu'à ce que le Contenant soit relâché. Vider le reste des aliments du Contenant.



NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN DE VOTRE HACHOIR OSKAR® Jr. PLUS

Une fois la transformation des aliments terminée, débrancher le Hachoir Oskar® Jr. Plus de la prise électrique et enlever le Couvercle, la Lame à Hacher, ainsi que le Contenant de la Base du Moteur. Essuyer la base de votre unité avec un chiffon humide puis la polir légèrement avec un chiffon sec. **NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS AUCUN LIQUIDE. NE PAS LAVER AUCUNE PIÈCE DANS LE LAVE-VAISSELLE.**

Laver le Contenant et le Couvercle dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher immédiatement. Laver la Lame à Hacher à la main. Éviter de placer la Lame à Hacher dans de l'eau savonneuse où elle peut disparaître de la vue.

NE PAS OUBLIER DE SE SERVIR DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME À HACHER. IL EST TRÈS COUPANTS!

Le nettoyage de l'axe interne de votre Lame à Hacher est le plus important. Nous suggérons d'utiliser une petite brosse de percolateur ou de bouteille de bébé afin d'enlever tous les particules de nourriture, puis laver l'axe et sécher entièrement.

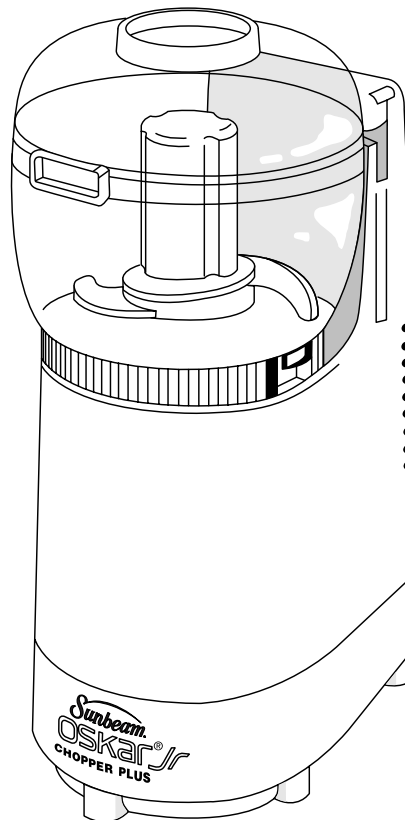
Sunbeam suggère de ranger le Hachoir Oskar® Jr. Plus dans un endroit sec sur un comptoir ou un dessus de table où il sera facilement accessible pour usage immédiat. Ranger la Lame à Hacher dans le Contenant transparent. (HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS). La lame est **EXTRÊMEMENT TRANCHANTE!** Se servir de prudence lors de la manipulation de la lame.

Une fois le Contenant lavé et séché, vous pouvez appliquer une petite quantité d'huile sur le bord du couvercle et du contenant. Cette lubrification laisse le couvercle bouger plus librement quand en contact avec le contenant.

TOUJOURS RANGER LA LAME HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS!

À NE PAS OUBLIER

1. Utiliser le Hachoir Oskar® Jr. Plus uniquement sur une surface sèche et de niveau – jamais à l'extérieur, sur une surface humide ou sur le bord d'une table.
2. Ne jamais enlever le couvercle ou le robot avant que la lame ou le disque soit complètement arrêté et que l'unité ait été débranchée de la prise électrique.
3. Le moteur de votre Hachoir Oskar® Jr. Plus a reçu une lubrification permanente à l'usine et n'exige aucune autre attention. Autre que le nettoyage recommandé, aucun autre entretien d'utilisateur ne devrait être nécessaire. Retourner votre robot culinaire au centre de service après-vente indépendant autorisé par Sunbeam si de l'entretien ou de la réparation devient nécessaire.



GUIDE DU HACHOIR

TÂCHE	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	ALIMENTS SUGGÉRÉS
Hacher	Les aliments comme la viande devraient être précoupés en cubes de 3/4 de pouce carré (2 cm.). Ne pas transformer plus de 1/2 tasse de cube de viande à la fois. Placer tous les ingrédients dans le contenant. Hacher en utilisant la technique à pulsation jusqu'à consistance désirée. Ne pas hacher plus de 5 onces (140 gr.) de fruits secs.	Pommes, choux, poisson cuit, jambon, viande ou volaille, croustilles au maïs, oeufs durs, champignons, noix, olives, oignons, persil, marinades, piments, viande crue, échalotes. Fruits secs comme les abricots, pommes, dattes et pruneaux dénoyautés.
Émietter	Placer les morceaux d'aliments dans le contenant. Émietter en utilisant la technique à PULSATION jusqu'à consistance désirée.	Gaufrettes au chocolat, pain frais ou sec, buicuits graham, biscotins salés, gaufrettes à la vanille.
Râper	Les aliments devraient être coupés en cubes de 3/4 de pouce carré (2 cm.). (Les fromages durs devraient être à la température de la pièce.) Ne pas râper plus de 3 onces (85 gr.) de fromages durs à la fois. Placer tous les ingrédients dans le Contenant. Utiliser la technique à PULSATION jusqu'à consistance désirée.	Fromages durs comme le Parmesan ou le Romano. Raifort frais et racine de gingembre
Couper	Placer les ingrédients dans le contenant. Couper. REMARQUE: Le procédé est très rapide.	Ail, échalottes, persil, aneth, ciboulette et autres herbes.
Purée	Placer les ingrédients dans le contenant. Purée jusqu'à consistance lisse.	Fruits frais, cuits ou en conserve (comme les pommes, bananes, pêches, poires, fraises). Les légumes frais, cuits ou en conserve (comme les fèves, carottes, maïs, pois, pommes de terre ou tomates), beurre d'arachide

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Produits achetés au Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
S'il vous plaît l'appel 1-800-663-8623 ou email nous
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire au Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, algunas precauciones básicas de seguridad siempre deben de tomarse:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PROCESADOR DE ALIMENTOS.**
2. Para proteger contra una descarga eléctrica y lesiones a personas, no coloque el Procesador de Alimentos en agua o en otros líquidos. Esto puede causar lesiones a personas o daños al producto.
3. Supervisión extrema es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños o personas incapacitadas
4. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios lejos de la cuchilla para picar durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daño al Procesador.
6. No opere el Procesador de Alimentos con un cordón dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier forma. Regrese el aparato a un Centro de Servicio Autorizado de Sunbeam para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por Sunbeam Appliance Company pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
9. No se use en exteriores o con propósitos comerciales.
10. Quite la cuchilla para picar del Procesador de Alimentos antes de lavar
11. No coloque el Procesador de Alimentos en o cerca de un horno caliente o quemador.
12. No use este Procesador de Alimentos mas que para lo que ha sido diseñado.
13. No deje el Procesador de Alimentos funcionando sin su supervisión.
14. No intente modificar el mecanismo de seguridad de la tapa.

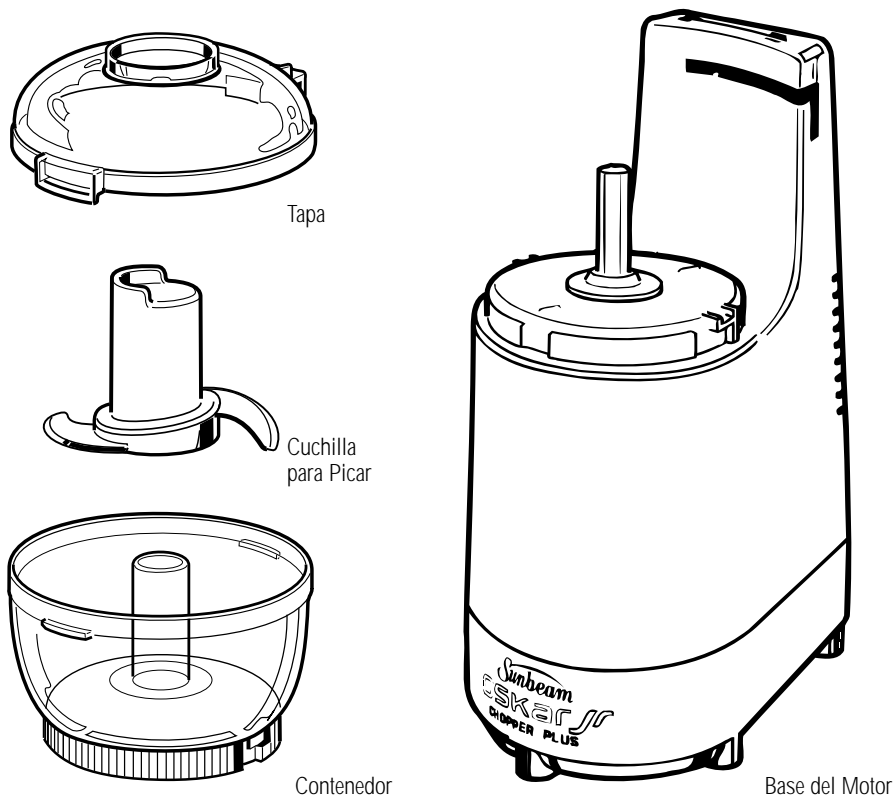
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD Es PARA Uso DOMÉSTICO SOLAMENTE

PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ÚNICAMENTE:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista de su confianza.

DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.



PARTES DE SU PICADOR DE ALIMENTOS OSKAR® JR. PLUS

Mientras desempaca su nuevo Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus, tome un momento para identificar cada una de las diferentes partes que se muestran en estas ilustraciones. ASEGÚRESE DE MANEJAR LA CUCHILLA CON MUCHO CUIDADO, YA QUE ES MUY FILOSA.

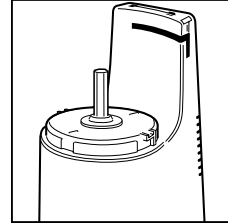
Al seguir paso a paso las sencillas instrucciones de este manual, usted aprenderá como armar el aparato y cuán verdaderamente maravilloso y conveniente es su nuevo Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus.

ENSAMBLANDO SU PICADORA DE ALIMENTOS OSKAR® JR. PLUS

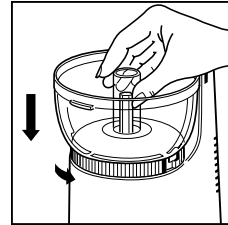
Antes de que usted empiece, por favor VERIFIQUE QUE EL CORDÓN ELÉCTRICO ESTÉ DESCONECTADO.

Coloque la base del motor frente a usted sobre una superficie seca y nivelada acomodando la base con el lado más alto hacia atrás.

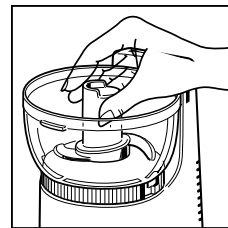
NOTA: Un interruptor de "ON" ENCENDIDO Y "OFF" APAGADO está localizado en la base del motor.



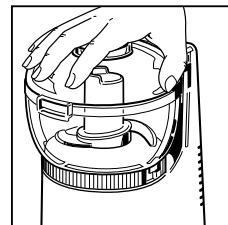
Coloque el Contenedor transparente sobre la barra en la base del motor y gire el Contenedor hasta que esté bien colocado sobre la base. Ahora gire el Contenedor en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que esté firmemente en su lugar.



Ponga la cuchilla para picar sobre la barra, gírela un poco hasta que caiga en su lugar. LA CUCHILLA ES EXTREMADAMENTE FILOSA. TENGA CUIDADO CUANDO LA MANEJE.



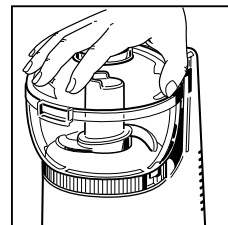
Para colocar la tapa, póngala sobre el Contenedor de manera que la lengüeta grande de la tapa esté a mano derecha, cerca de la ranura horizontal en la parte trasera de la base del motor. Cuando gire en sentido contrario de las manecillas de reloj, la lengüeta se acoplará con el interruptor automático del Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus y ENCENDERÁ el aparato. Cuando mueva la tapa en dirección opuesta, el aparato se APAGARÁ.



USANDO SU PICADOR DE ALIMENTOS OSKAR® JR. PLUS

Usando la Técnica de Pulso:

El Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus procesa alimentos muy rápidamente; en la mayoría de los casos, ¡En solamente segundos! Por lo tanto, los alimentos pueden fácilmente ser procesados de más, si usted no observa cuidadosamente. Le sugerimos que cuando use la unidad, usted no pique los alimentos por más de algunos segundos a la vez. Gire la tapa ENCENDIENDO y APAGANDO hasta que se obtengan los resultados deseados. Para usar esta "Técnica de Pulso", simplemente gire la tapa de manera que la lengüeta de seguridad se mueva dentro y fuera de la ranura del interruptor automático. Las pulsaciones aseguran excelentes resultados todas las veces que se usen.

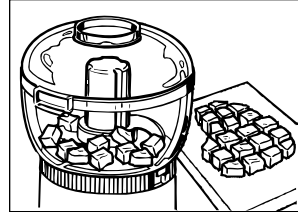


Colocando los Alimentos dentro del Contenedor:

Para mejores y más consistentes resultados, usted debe intentar picar piezas de alimento que son aproximadamente del mismo tamaño. Cuando corte alimentos en piezas de tamaño uniforme antes de iniciar a picarlas, los resultados finales serán más uniformes también. Usted obtendrá resultados rápidos, consistentes y mejores si usted no sobrecarga el Contenedor. Pique los alimentos en pequeñas cantidades.

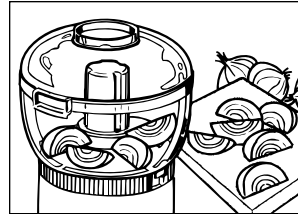
Cortando Carnes:

Corte las carnes previamente en trozos cuadrados de 3/4 pulgada (2 cm.). Coloque las piezas dentro del Contenedor, coloque la Tapa de nuevo y procese usando la técnica de pulso durante 5 a 7 segundos. Nunca procese más de 1/2 taza de trozos de carne a la vez.



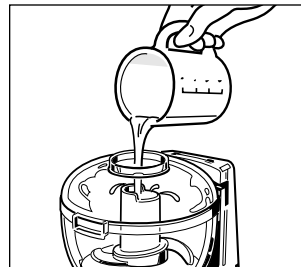
Cortando Verduras:

Cuando procese verduras como cebollas, pimientos verdes y apio, córtelos en piezas de 3/4 pulgada (2 cm.). Coloque de 4 a 6 piezas dentro del contenedor, ENCIENDA y APAGUE el Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus una o dos veces para cortes gruesos, tres a cuatro veces más para cortes finos.



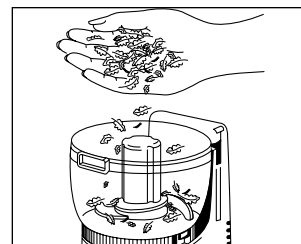
Añadiendo Ingredientes Líquidos:

Los ingredientes líquidos pueden agregarse mientras el Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus está operando, al verterlos por el orificio central en la tapa.



Picando:

¡Ahora usted puede picar ajo, perejil y especias en segundos! Simplemente esparza dientes de ajo o perejil en el contenedor y procéselos. Los alimentos picados que se pegan al contenedor, se pueden remover fácilmente con una espátula.



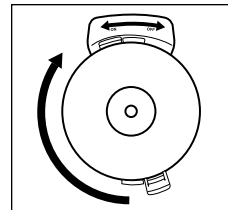
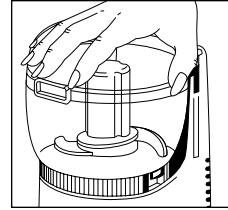
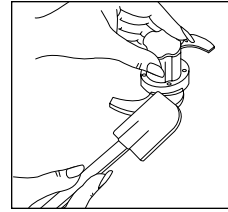
Quitando la Cuchilla:

Cuando termine de picar alimentos, DESCONECTE EL CORDÓN ELÉCTRICO DE LA TOMA DE CORRIENTE. Quite la tapa. Antes de sacar los alimentos ya procesados, quite la Cuchilla para picar con los alimentos pegados a ésta. La cuchilla es extremadamente filosa. Tenga cuidado cuando quite esta cuchilla. Limpie la cuchilla sobre el tazón usando una espátula.

NOTA: SIEMPRE ESPERE A QUE LA CUCHILLA SE DETENGA COMPLETAMENTE ANTES DE QUITAR LA TAPA.

Quitando el Contenedor:

Coloque la Tapa sobre el Contenedor. Use la Tapa para remover el Contenedor. Gire la Tapa 180 grados hasta que las dos lengüetas de la tapa se encuentren con las dos lengüetas del Contenedor. Continúe girando la Tapa, presionando firmemente, con el dedo pulgar sobre las lengüetas hasta que el Contenedor sea liberado. Vacíe los alimentos del Contenedor.



LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y CUIDADOS PARA SU PICADOR DE ALIMENTOS OSKAR® JR. PLUS

Cuando termine de picar alimentos, desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica y quite la Tapa, la Cuchilla para Picar y el Contenedor de la Base del Motor.

Limpie la base del motor con un paño húmedo, después púlalo con uno seco. NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN NINGÚN LÍQUIDO.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MÁQUINA LAVAVAJILLAS

Lave el Contenedor y la Tapa en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque inmediatamente

Lave la Cuchilla para picar a mano. Evite colocar la Cuchilla para picar dentro de agua jabonosa donde pueda perderse de vista.

RECUERDE TENER EXTREMO CUIDADO CUANDO MANEJE LA CUCHILLA PARA PICAR. ¡ES MUY FILOSA!

La limpieza de la barra interna de la Cuchilla para picar es muy importante. Sugerimos usar un pequeño cepillo o un cepillo para limpiar las botellas de bebé para remover todas las partículas de alimento, después lave y seque la barra muy bien.

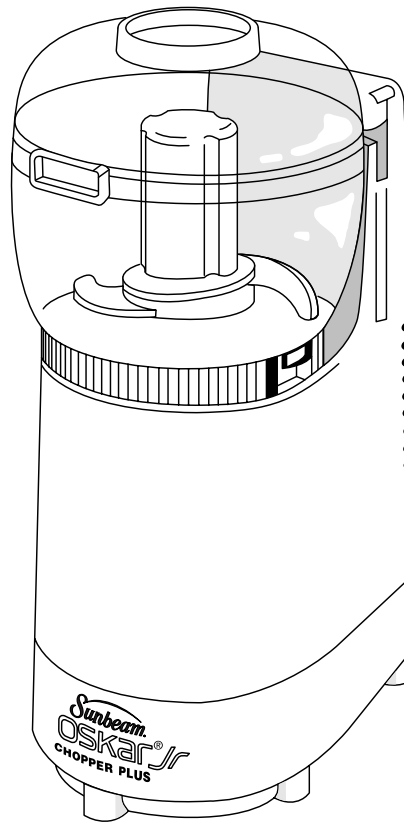
Sunbeam sugiere que usted almacene su Picador de Alimentos Oskar® Jr. Plus sobre cualquier mostrador o mesa en su cocina, donde siempre pueda estar listo para uso inmediato. Almacene la Cuchilla para picar dentro del Contenedor transparente (FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS). ¡La Cuchilla es EXTREMADAMENTE filosa! Tenga cuidado cuando las maneje.

Después de lavar y secar el Contenedor, aplique un poco de aceite vegetal a la orilla de la Tapa y del Contenedor. Esta lubricación permite que la tapa se mueva más fácilmente cuando está en contacto con el Contenedor.

SIEMPRE ALMACENE LA CUCHILLA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ALGUNAS COSAS QUE DEBE RECORDAR

1. Use el Picador de Alimentos Oskar[®] Jr. Plus solamente sobre una superficie seca y nivelada – nunca en el exterior o sobre una superficie húmeda o cerca de la orilla de la mesa.
2. Nunca remueva la tapa hasta que la Cuchilla se detenga completamente y la unidad se ha desconectado de la toma de corriente eléctrica.
3. El motor de su Picador de Alimentos Oskar[®] Jr. Plus ha sido lubricado permanentemente en la fábrica y no requiere mayor atención. No es necesario otro tipo de limpieza mas que la recomendada anteriormente. Regrese su Picador de Alimentos al centro de servicio independiente autorizado por Sunbeam si es necesario servicio o reparación.



GUÍA PARA PICAR

TAREA	INSTRUCCIONES GENERALES	ALIMENTOS SUGERIDOS
CORTAR	Los alimentos como carnes deben cortarse previamente en trozos cuadrados de 3/4 de pulgada (2 cm.). No procese más de 1/2 taza de trozos de carne a la vez. Coloque todos los ingredientes dentro del contenedor para picar. Pique usando la técnica del PULSO hasta que se alcance la consistencia deseada. No pique más de 5 onzas (140 gr.) de frutas secas.	Manzanas, col o repollo, pescado cocinado, jamón, carne o pollo, frituras de maíz, huevos duros cocidos, champiñones, nueces, aceitunas, cebollas, perejil, pepinillos, pimientos, carne cruda, cebollinos. Frutas secas como chabacanos, manzanas dátiles y pasas.
DESMIGAJAR	Coloque las piezas de alimentos dentro del contenedor. Haga migas usando la técnica del PULSO hasta que se alcance la consistencia deseada.	Galletas de chocolate, pan fresco o seco, galletas de jengibre, galletas saladas, galletas de vainilla.
RALLAR	Los alimentos deben cortarse previamente en trozos cuadrados de 3/4 de pulgada (2 cm.). (Los quesos duros deben estar a temperatura ambiente). No muele más de 3 onzas (85 gr.) de queso duro a la vez. Coloque todos los ingredientes dentro del contenedor. Pique usando la técnica del PULSO hasta que se alcance la consistencia deseada.	Queso duros como Parmesano y Romano. Rábano fresco y raíces de jengibre.
PICAR	Coloque los ingredientes dentro del contenedor. Pique. NOTA: Los alimentos se pican rápidamente.	Ajo, pepinillos, perejil, cebollinos y otras hierbas.
PURÉ	Coloque los ingredientes dentro del contenedor. Procese hasta que tenga una consistencia suave.	Frutas frescas, cocidas o enlatadas (como manzanas, plátanos, duraznos, peras o fresas). Verduras frescas cocidas o enlatadas (como frijoles, zanahorias, chícharos, papas o jitomates), mantequilla de maní.

GARANTÍA DE 2 AÑOS

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el número de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION(KND)
Please call 1-800-663-8623 o envíenos un email a
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.**

Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar os aparelhos elétricos deverá seguir as seguintes medidas de precaução básicas:

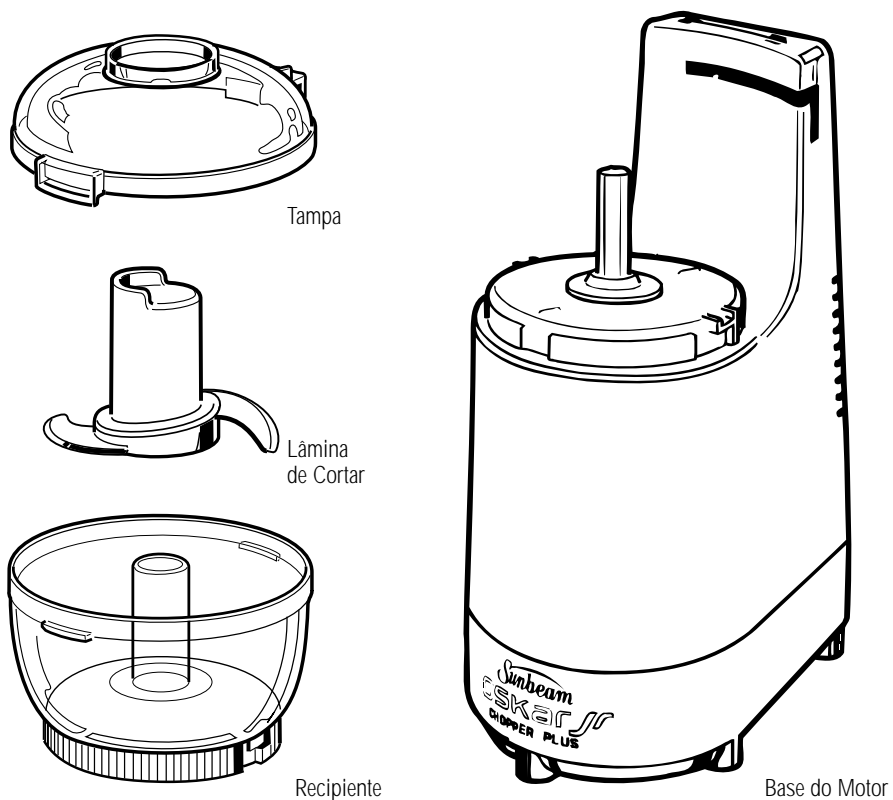
1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE.**
2. Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o multiprocessador em água ou qualquer outro líquido. Isto pode causar danos pessoais e/ou danificar o produto.
3. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
4. Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso, antes de efetuar sua limpeza e antes de colocar ou retirar partes de aparelho.
5. Não faça contato com as partes moventes. Mantenha as mãos, cabelo, roupas e outros utensílios afastados da lâmina de cortar durante a operação, para reduzir o risco de ferimento e/ou dano ao Multiprocessador.
6. Não use o Multiprocessador que tenha o fio ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão. Neste caso, leve o aparelho à assistência técnica autorizada Sunbeam Appliance Company para revisão ou conserto.
7. O uso de peças de reposição não recomendadas pelo Sunbeam Appliance Company, eles podem causar fogo, descargas elétricas ou acidentes.
8. Não deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contato com superfícies quentes.
9. Não use o aparelho ao ar livre e não use o aparelho comercialmente.
10. Remova a lâmina de cortar do processador antes de lavá-lo.
11. Não coloque a seu multiprocessador perto do fogão quente ou do forno aquecido.
12. O multiprocessador só deve ser usado para o seu fim específico
13. Nunca deixe seu eletro-doméstico sozinho quando em uso.
14. Não tente ultrapassar o mecanismo de bloqueio de segurança da tampa.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS & CANADÁ:

Este aparelho conta com um plug polarizado (um dos contatos é mais largo do que outro). Para evitar risco de choque elétrico, este plug encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente. **NÃO TENDE DESATIVAR ESTE RECURSO DE SEGURANÇA.**



PEÇAS DE O CORTADOR OSKAR® JR. PLUS

Para desembalar o seu novo Cortador Oskar® Jr. Plus, tire um momento para identificar cada uma das várias peças conforme ilustradas abaixo. CERTIFIQUE-SE DE MANUSEAR A LÂMINA DO DISCO CUIDADOSAMENTE, POIS SÃO BEM AFIADOS.

Por seguir estas simples instruções passo por passo neste folheto, você aprenderá como as peças se juntam e quão magnificamente conveniente o seu novo Cortador Oskar® Jr. Plus é para usar.

MONTAGEM DO SEU CORTADOR OSKAR® JR. PLUS

Antes de começar, favor de CERTIFICAR-SE DE QUE A CORDA ELÉTRICA ESTÁ DESCONECTADA.

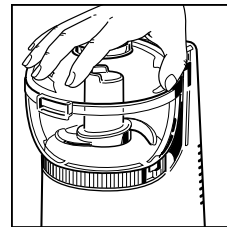
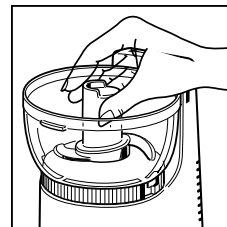
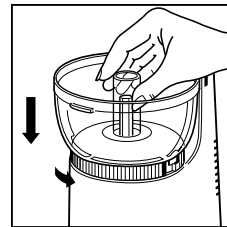
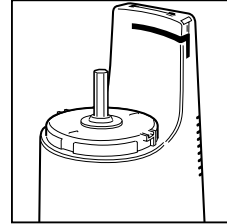
Coloque a base do motor numa superfície seca e plana com a parte mais alta do suporte do motor ao posterior.

NOTA: Há um interruptor "ON" (Ligar) e "OFF" (Desligar) na parte posterior da base do motor.

Coloque o Recipiente sobre o eixo de acionamento na base do motor e gire o cilindro até que ele fique bem assentado sobre a base. Agora gire o Recipiente de sentido anti-horário até que fique travado firmemente em posição.

Coloque a Lâmina de Cortar sobre o eixo de acionamento, gire-o levemente até que caia no seu lugar. A LÂMINA É EXTREMAMENTE AFIADA. USE DE CAUTELA AO MANUSEAR A LÂMINA.

Para afixar a tampa, ponha a tampa sobre o recipiente para que a aba grande de travar da Tampa fique do lado direito, próximo à fenda horizontal na parte posterior da base do motor. Quando girado numa direção em sentido antihorário, a aba engatará o interruptor automático e o Cortador Oskar® Jr. Plus estará LIGADO. Por retroceder a tampa na direção contrária, estará DESLIGADO.

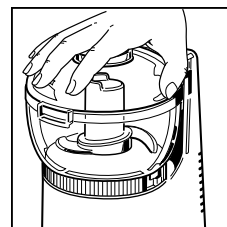


COMO USAR O SEU CORTADOR OSKAR® JR. PLUS

Técnicas de pulsação:

O Cortador Oskar® Jr. Plus processa os alimentos muito rapidamente, e na maioria dos casos, em segundos! Portanto, os alimentos podem ficar facilmente processados demais se você não ficar de olho.

Sugerimos que ao usar a unidade, que cortar os alimentos por não mais do que alguns segundos de uma vez. Gire a tampa para LIGAR e DELIGAR até que os resultados desejados sejam obtidos. Para usar esta "Técnica de Pulsação", simplesmente gire a tampa para que a aba de travar mova por dentro e por fora da fenda do interruptor automático. A pulsação assegura excelentes resultados cada vez.

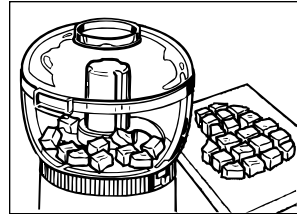


Como colocar alimentos no recipiente:

Para os melhores e mais consistentes resultados, você poderá tentar processar pedaços de alimentos que são de tamanho iguais. Quando você cortar, quebrar ou rasgar os alimentos em pedaços uniformes antes de começar a cortar, os resultados finais também serão mais uniformes. Obterá resultados mais rápidos e consistentes se não sobrecarregar o Recipiente. Corte os alimentos em pequenas quantidades.

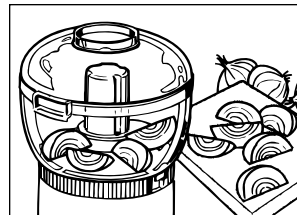
Como cortar carnes:

De avanço, corte a carne em pedaços de mais ou menos 3/4 polegada (2 cm.) Coloque os pedaços no recipiente, repositone a tampa e processe-os usando a técnica de pulsação por 5 à 7 segundos. Nunca processe mais de 1/2 xícara de cubos de carne de uma vez.



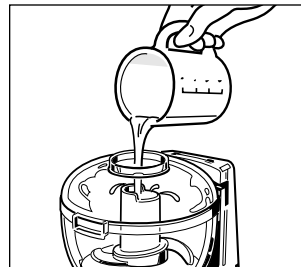
Como cortar legumes:

Ao processar os legumes tais como cebolas, pimentas verdes e aipo, corte-os em pedaços de 3/4 polegada (2 cm.). Coloque 4 à 6 pedaços dentro do recipiente, girando o Cortador Oskar® Jr. Plus até ligar e desligar 1 ou 2 vezes para cortá-lo mais grosso, e 3 ou 4 vezes mais para cortá-lo mais fino.



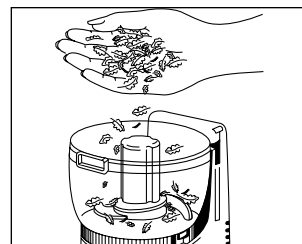
Como adicionar ingredientes líquidos:

Ingredientes líquidos podem ser adicionados enquanto que o Cortador Oskar® Jr. Plus estiver em operação, por despejá-los pelos buraco despejador em cima da tampa.



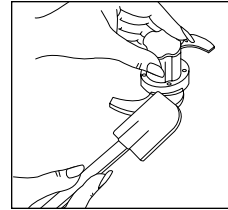
Como Picar:

Agora poderá picar alho, triturar salsa e ervas no em segundos. Simplesmente deixe cair os dentes de alho divididos em dois, ou raminhos de salsa dentro do recipiente e processe-os. Os alimentos picadinhos que ficam apegados as beiras podem ser facilmente tirados com uma espátula.

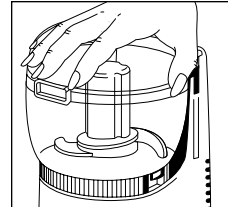


Como Remover a Lâmina:

Quando tiver terminado de processar, **DESCONECTE A CORDA ELÉTRICA DA TOMADA**. Remova a tampa. Remova a Lâmina de cortar, com o alimento ainda apegado a ela, antes de remover o alimento do recipiente. A lâmina é extremamente afiada. Use de cautela ao remover esta lâmina. Limpe a lâmina com um raspador por cima da tija.

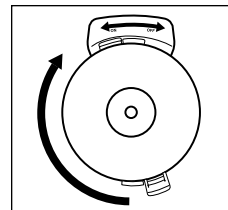


NOTA: SEMPRE ESPERE ATÉ QUE A LÂMINA ESTEJA PARADA COMPLETAMENTE ANTES DE REMOVER A TAMPA.



Como Remover o Recipiente:

Coloque a Tampa sobre o Recipiente. Use a Tampa para ajudar a remover o Recipiente. Gire a Tampa na direção em sentido horário 180° até que as duas abas da tampa encontrarem-se com as abas do Recipiente. Continue a girar a Tampa, usando a pressão firme, com o seu polegar sobre as abas até que o Recipiente esteja solto. Esvazie o restante do alimento do Recipiente.



COMO LIMPAR, GUARDAR E CUIDAR DO SEU CORTADOR OSKAR® JR. PLUS

Quando tiver terminada de processar, desconecte o Cortador Oskar® Jr. Plus da tomada elétrica e remova a Tampa, a Lâmina de Cortar, e o Recipiente da Base do Motor. Esfregue a base de sua unidade com um pano úmido, daí polí-a levemente com um pano seco. **NUNCA IMIRJA A BASE DO MOTOR EM QUALQUER LÍQUIDO.**

NÃO LAVE QUAISQUER PEÇAS NUMA LAVADEIRA DE LOUÇA AUTOMÁTICA

Lave o Recipiente e a Tampa em água morna e ensaboada. Enxague e seque imediatamente. Lave a Lâmina de Cortar à mão. Evite colocar a Lâmina de Cortar em água ensaboada onde ela poderá ficar perdida de vista.

LEMBRE-SE DE USAR EXTREMA CAUTELA AO MANUSEAR A LÂMINA DE CORTAR É MUITO AFIADA!

A limpeza do eixo interno de sua lâmina de cortar é muito importante. Sugerimos o uso de um pequeno percolador ou uma escovinha de limpar garrafas para remover quaisquer partículas de alimento e daí, lave e seque o eixo completamente.

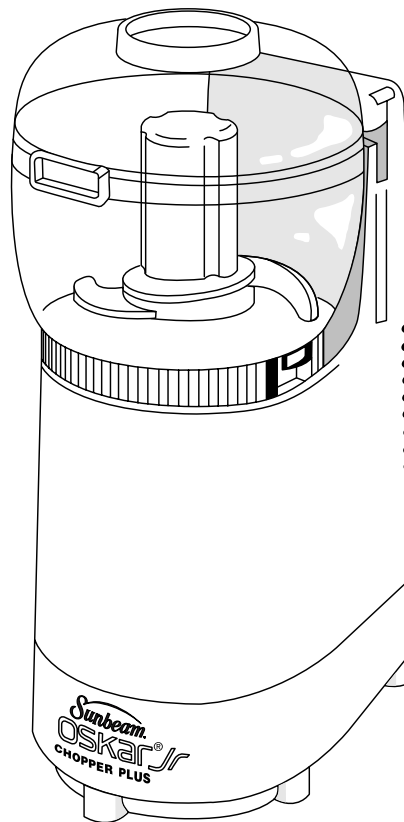
A Sunbeam sugere que você guarde o seu Cortador Oskar® Jr. Plus sobre um balcão ou tampo de mesa seco em sua cozinha onde estará sempre pronto para ser usado imediatamente quando necessário. Guarde a lâmina de cortar dentro do recipiente transparente (**FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS**). A lâminas é **EXTREMAMENTE** afiada! Use de cautela quando manusear a lâmina.

Depois de lavar e secar o Recipiente, talvez desejará aplicar uma pequena quantia de óleo vegetal na borda da tampa e do recipiente. Esta lubrificação permitirá a tampa de mover-se livremente ao ficar em contato com o recipiente.

SEMPRE GUARDE A LÂMINA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS!

ALGUMAS COISAS À LEMBRAR

1. Use o Cortador Oskar® Jr. Plus somente em superfícies secas e planas – nunca ao ar livre, ou numa superfície úmida ou na beira da mesa.
2. Nunca remova a tampa do processador antes que a Lâmina esteja parada completamente e que a unidade esteja desconectada da tomada elétrica.
3. O motor do seu Cortador Oskar® Jr. Plus tem sido permanentemente lubrificado na fábrica e não requer qualquer outra atenção. Fora a limpeza recomendada, não terá mais necessidade de fazer qualquer outra manutenção. Retorne o seu Cortador ao centre de serviço autorizado da Sunbeam mais próximo de você caso necessite de serviços ou reparos.



GUIA DE CORTAR

TAREFA	INSTRUÇÕES GERAIS	ALIMENTOS SUGERIDOS
CORTAR	Alimentos como as carnes devem ser cortados de antemão em cubos 3/4 polegada (2 cm.). Não processe mais de 1/2 xícara de uma vez. Coloque todos os ingredientes no recipiente. Corte usando a técnica de PULSAÇÃO até atingir a consistência desejada. Não triture mais de 140 gr. (5 onças) de frutas secas.	Maçãs, repolho, peixe cozido, presunto, carnes ou aves, salgadinhos, ovos cozidos, cogumelos, nozes, azeitonas, cebolas, salsa, pickles, pimento, carne crua, chalotas. Frutas secas tais como abricós, maçãs, tâmaras descaroadas e ameixas descaroadas.
ESMIGALHAR	Coloque pedaços de alimento dentro do recipiente. Esmigalhe usando a técnica de PULSAÇÃO até atingir a consistência desejada.	Filhó de chocolate, pão seco ou fresco, bolacha de gengibre, crem crackers
RALAR	O alimento deve ser cortado em cubos de 3/4 polegada (2 cm.). (Queijos duros devem estar à temperatura ambiente). Não rale mais de 85 gr. (3 onças) de queijo duro de uma vez. Coloque todos os ingredientes no recipiente. Rale em usar a técnica de PULSAÇÃO até atingir a consistência desejada.	Queijos duros como Parmesão ou Romano. Raiz-forte fresca, gengibre.
MOER	Coloque os ingredientes dentro do recipiente. Mói-os. NOTA: O alimento fica moído muito rapidamente.	Alho, chalota, salsa, endro, cebolinha-capim e outras ervas.
PURÊ	Coloque os ingredientes dentro do recipiente. Faça o purê até que esteja pastoso.	Frutas frescas ou enlatadas tais como maçãs, bananas, pêssegos, pêras e morangos. Legumes frescos, cozidos ou enlatados tais como feijões, cenouras, milho, ervilhas, batatas ou tomates. Pasta de amendoim.

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante dois anos a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as instruções operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

Nossa responsabilidade pelo presente se limita ao reparo ou substituição, a critério do fabricante, do produto durante o período de garantia, contanto que o produto, acompanhado do número de modelo e do comprovante de compra com a data original, seja enviado com porte postal pago, diretamente ao seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para produtos comprados no Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Por chamado de favor 1-800-663-8623 ou email nos
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTIA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.** Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS



©1997 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam® and Oskar® are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

© 1997 Sunbeam Corporation ou ses sociétés apparentées. Tous droits réservés.
Sunbeam® et Oskar® sont marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés apparentées.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou une société apparentée.

©1997 Sunbeam Corporation o sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.
Sunbeam® y Oskar® son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o alguna compañía afiliada.

©1997 Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
Sunbeam® e Oskar® são marcas registradas da Sunbeam Corporation, ou de suas empresas afiliadas.
Distribuído pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou uma empresa afiliada.